

# 发酵酒及其配制酒检测 药材泡的酒检测

产品名称	发酵酒及其配制酒检测 药材泡的酒检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

## 产品详情

### 发酵酒及其配制酒检测 药材泡的酒检测

GB/T 17204-2008《饮料酒分类》根据不同原料、生产工艺和产品特性进行了分类。其中，发酵酒是以粮谷、水果、乳类等为主要原料，经过发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒；发酵酒的配制酒是以发酵酒为酒基，加入可食用的辅料或食品添加剂，进行调配、混合或加工制成的，已改变了其原酒基风格的饮料酒。现行发酵酒及其配制酒食品安全国家标准为GB 2758-2012，于2013年2月1日实施。本次重点解读发酵酒及其配制酒主要产品定义与分类、相关标准主要内容、检测注意事项和风险分析等。

**主要产品定义与分类** 主要产品：发酵酒主要分为啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒、奶酒和其他发酵酒。啤酒：以麦芽、水为主要原料，加啤酒花（包括酒花制品），经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳的、起泡的、低酒精度的发酵酒。按照灭菌（除菌）处理方式可分为熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒；按色度可分为淡色啤酒、浓色啤酒、黑色啤酒；按其他方式可分为特种啤酒、干啤酒、低醇啤酒、无醇啤酒（脱醇啤酒）、小麦啤酒、浑浊啤酒、冰啤酒和果蔬啤酒。葡萄酒：以鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的，含有一定酒精度的发酵酒。按酒中含糖量可分为干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒及甜葡萄酒；按酒中二氧化碳含量可分为平静葡萄酒、起泡葡萄酒、高泡葡萄酒和低泡葡萄酒，其中高泡葡萄酒还可分为天然高泡葡萄酒、绝干高泡葡萄酒、干高泡葡萄酒和半干高泡葡萄酒四种；按生产工艺可分为利口葡萄酒、葡萄汽酒、冰葡萄酒、贵腐葡萄酒、产膜葡萄酒、加香葡萄酒、低醇葡萄酒、脱醇葡萄酒及山葡萄酒。一般会执行GB/T 15037、GB/T 18966、GB/T 20820、GB/T 19504、GB/T 19265、NY/T 274、DB 62/T 2294、GB/T 19049和企业标准等。果酒：以除葡萄以外的新鲜水果或果汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。果酒应按原料水果名称命名，当使用两种或两种以上水果为原料时，按用量比例最大的水果名称命名，以区别于葡萄酒。按酒中二氧化碳含量和加工工艺可分为平静果酒、起泡果酒和特种果酒三类。一般会执行GB 2758、NY/T 1508和企业标准等。

黄酒：以稻米、黍米等为主要原料，加曲、酵母等糖化发酵剂酿造而成的发酵酒。按酒中含糖量可分为干酒黄酒（总糖含量 15.0g/L）、半干酒黄酒（总糖含量15.0g/L~ 40.0g/L）、半甜酒黄酒（总糖含量40.1g/L~100.0g/L）及甜酒黄酒（总糖含量 > 100g/L）4类；按原料可分为稻米黄酒和非稻米黄酒；按产品风格可分为传统型黄酒、清爽型黄酒、特型黄酒。一般会执行GB/T 13662、GB/T 17946、DB 34/ T 3359、DB

61/T 112、DB 61/T 1257、DBS 35/003、DBS 44/ 002、NY/T 897和企业标准等。